

# Muffins de Trigo Integral de Arndanos Sazonados

**Makes:** 84 servings

84 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina para todo uso	5 lb 10 oz	1 gl + 1 1/2 cuarto gl (22 tazas)
Harina integral	2 lb	1 3/4 cuarto gl (6 3/4 tazas)
Azúcar	3 lb 8 oz	2 cuarto gl (7 3/4 tazas)
Naranja pelada, seca	2 oz	2/3 tza
Jengibre, molido	3/4 oz	1/4 tza
Bicarbonato de sodio	1 oz	2 Cda + 1 1/2 cdta
Sal	1 oz	2 Cda + 2 cdta
Leche entera	102 oz (6 lb 6 oz)	3 cuarto gl (12 tazas)
Mantequilla, derretida	2 lb	1 cuarto gl (4 tazas)
Huevos	1 lb 2 oz	1/2 cuarto gl (2 tazas)
Arándanos, frescos o congelados		

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	350	
Total Fat	11 g	
Protein	7 g	
Carbohydrates	58 g	
Dietary Fiber	3 g	
Saturated Fat	6 g	
Sodium	340 mg	

escurridos y en pedazos		cuarto gl (9 1/2 tzas)
Azúcar	14 oz	1/2 cuarto gl (2 tzas)

## Directions

1. Coloque la harina, azúcar, naranja pelada, jengibre, bicarbonato de sodio y sal en un tazón de mezclar.
2. En una batidora eléctrica y usando el accesorio de paleta mezcle a baja velocidad hasta que estén bien mezclados.
3. En un tazón separado mezcle la leche, la manteca y los huevos.
4. Viértale la mezcla de harina.
5. Usando el accesorio de paleta de la batidora mézclelo a velocidad baja de 30 a 60 segundos hasta que estén bien mezclados. No lo mezcle demasiado.
6. Revuelva los arándanos en la masa hasta que estén mezclados.
7. Distribuya sus porciones con una cuchara de servir No. 8 en las tazas de tamaño extra ya preparadas para hacer los muffins.
8. Espolvoree con azúcar.
9. Hornee a 350°F de 15 a 20 minutos.